



# Pericles

D.O.Ca RIOJA

Su intenso color granate, junto a un aroma suave y fresco que recuerda a frutos del bosque y regaliz, consigue trasladarnos a un gusto propio de los bellos bosques de la Rioja Alavesa.

**GRADOS**  
13,5

**TEMP. SERVICIO**  
16/17°

**ELABORACIÓN**  
Tras una vendimia seleccionada, los granos de uva fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Fermentación maloláctica.

**VARIEDADES**  
100% Tempranillo

**CRIANZA**  
Crianza en barricas de roble francés y americano durante al menos 12 meses, obteniendo en esta fase el equilibrio aromático que le caracteriza. El vino reposa en botella el tiempo necesario previo a su salida al mercado.

**CATA**  
De color granate y notas rojas en el borde. La primera sensación en nariz es de aromas que recuerdan a frutos del bosque y regaliz, dejando paso con el tiempo a los aromas adquiridos en su fase de crianza: especias, vainillas y torrefactos. Entrada en boca agradable y fresca, con paso redondo y equilibrado y un toque fresco final.

**MARIDAJE**  
Ideal para acompañar embutidos, menestras, todo tipo de carnes y quesos.

